

Rüebliuppe

Rüebliuppe

Zutaten für 4 - 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [14.9.2022](#)

Creation: [Rolf Gilgen](#)

Rezept: Annemarie Wildeisen (aus «Mein Küchenjahr», AT-Verlag)

Zutaten:

600g Rüebli
1 mittlere Zwiebel
20 g Butter
1/2 Teelöffel mildes Currypulver 100ml Noilly Prat
1 l Hühner- oder Gemüsebouillon 1/2 Bund Dill
1/8 l Rahm
1 Teelöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Die Rüebli schneiden. Aus 4 Rüebli mit einem Mini-Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen oder ersatzweise 2 Rüebli klein würfeln. Beiseitestellen. Die Abschnitte und die restlichen Rüebli klein schneiden.
2. Die Zwiebel schneiden und fein hacken.
3. In einem mittleren Topf die Butter schmelzen. Zwiebel und Currypulver darin andünsten.
Rüebli (ohne die Kugeln bzw. Würfelchen), Noilly Prat und Bouillon beifügen. Die Rüebli zugedeckt weichkochen. Dann mitsamt Garflüssigkeit fein pürieren.
4. Die Suppe nochmals aufkochen und wenn nötig mit Bouillon verdünnen. Rüeblikugeln oder -würfelchen beifügen und mitkochen bis sie bissfest sind.
5. Den Dill fein hacken.
6. Die Suppe mit dem Rahm verfeinern und mit Zitronensaft, Curry, Salz, Pfeffer und Dill abschmecken.